Cidromètre Bernadot

Donnant instantanément le Degré Alcoolique des Cidres

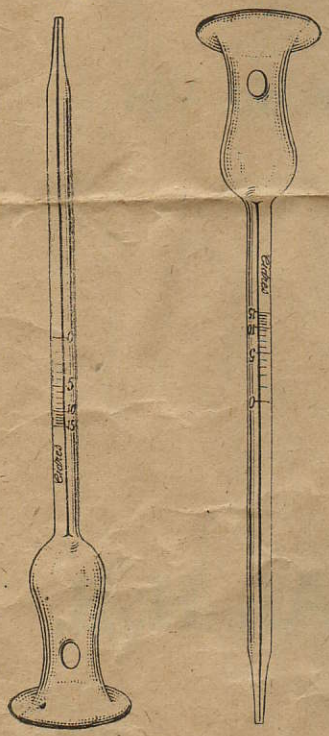
Exiger le nom BERNADOT et la marque déposée sur chaque appareil

(Modèles déposés)

Toute contrefaçon sera poursuivie conformément à la loi

Le **Cidromètre Bernadot** est un instrument basé sur le phénomène de la capillarité. Il donne de suite le degré alcoolique du cidre sans avoir recours à la distillation. Toutefois, on ne peut avoir d'indications alcooliques, qu'avec du cidre fait, c'est-à-dire du cidre ayant accompli sa fermentation. Le cidre, ou mieux le moût du cidre, sortant du pressoir ne donnerait aucune indication ; car le jus non fermenté est, par conséquent, encore exempt d'alcool, à une densité tout à fait différente.

Fig. 2 Fig. 1



Mode d'Emploi

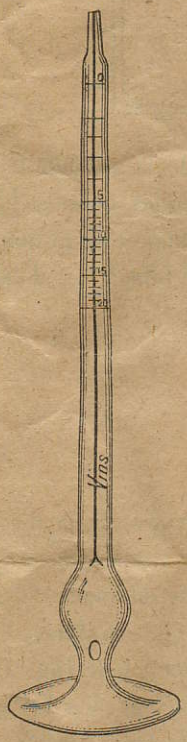
Pour se servir du **Cidromètre,** il suffit de verser jusqu'à moitié de la boule évasée le cidre à essayer, en tenant le **Cidromètre** verticalement (fig. 1), jusqu'au moment où l'on verra apparaître le liquide à l'extrémité inférieure du tube et tomber en gouttes (en laisser tomber une dizaine environ). On rejettera alors le liquide contenu dans la boule et on posera l'appareil sur une surface plane (fig. 2). Le liquide contenu dans le **Cidromètre** descendra lentement mais, par suite de l'attraction capillaire, restera suspendu en face du degré indiquant la force alcoolique.

Observations

Si, par hasard, le liquide versé dans la boule ne descendait pas, il suffirait d'aspirer légèrement par la pointe. Au cas où la colonne serait séparé par des bulles d'air, il faudrait recommencer l'opération. il faut avoir soin de rincer plusieurs fois avec de l'eau claire l'appareil après chaque essai et éviter avec soin d'introduire dans le tube capillaire de la salive, des matières grasses ou des liquides visqueux qui mettraient l'appareil hors d'usage. L'eau à la température de 15° centigrades doit marquer 0° au **Cidromètre** ; au cas contraire, il faudra essuyer l'intérieur de la boule avec un petit chiffon, près de la capilarité. Si ce moyen ne suffisait pas, il n'y aurait qu'à faire passer dans le tube capillaire un peu d'acide nitrique ou eau-forte et de bien rincer à l'eau.

TEMPÉRATURE. — Le cidre à essayer doit avoir autant que possible une température se rapprochant de 15° centigrades. Sinon, il faut ajouter 1/3 de degré d'alcool par 5° en moins de 15° et déduire 1/3 de degré d'alcool par 5° en plus de 15°.

Essais des Vins



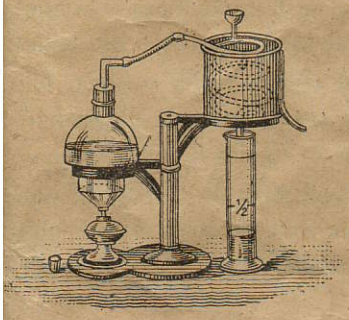
Vinomètre Bernadot

(Modèles déposés)

Donnant instantanément

Le Degré Alcoolique du Vin

* * *



ALAMBIC LÉGAL H. B.

Petit Modèle (Déposé)

avec Alcoomètres et Thermomètre

Contrôlés par l'État

Imp. A. Rivolier, Paris